

Buffet Lunch ¥5,500

前菜・サラダ・ピッツァ・パスタ・メインディッシュ・デザートは
ブッフェテーブルより、お好きな料理をお召し上がりください

*All you can eat appetizer, salad, pizza, pasta main dish and dessert
from buffet table.*

Salvatore Course ¥7,800

～ 本日の厳選食材おまかせコース～

ANTIPASTO

高知県産鰹 ガスパチョ 夏野菜と新生姜のビネグレット

Bonito, Gazpacho with Vegetables and Ginger Vinaigrette

ANTIPASTO

剣先烏賊と大麦のインサラータ 冷たい枝豆のエスプーマ

Squid and Barley Salad with Cold Edamame Espuma

PIZZA

ピッツァ マルゲリータ

Pizza Margherita

PRIMO

丹波黒どりのラゲースソース ピチ サマートリュフ

Pici with Chicken Ragu Sauce, Truffle

SECONDO

～ 4種類から1品お選びください～

choose your favorite 1 maindish

真鯛のヴァポーレ リゲリア風魚介スープ “チュッピン”

Steamed Sea Bream with Seafood Soup

鹿児島黒豚 “やごろう豚” のオスティア風 新牛蒡 グリーンペッパーソース

Grilled Pork with Spring Burdock and Green Pepper Sauce

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+¥2,400)

Wagyu Loin with Barolo Wine Sauce

松坂牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+¥6,000)

Matsusaka-beef Loin with Barolo Wine Sauce

DOLCE

瀬戸内檸檬のタルトシトロン 蔵王ヨーグルトのソルベ

Lemon Tart with Yoghurt Sherbet

CAFFÈ

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※ 食材の産地情報については、店員におたずねください
For information about ingredients, please ask our staff.